

Bramborové noky se špenátem a anglickou slaninou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těsto připravíme podle návodu. Pomocí lžiček vytvarujeme z připraveného těsta noky, které vložíme do osolené vařící vody a vaříme po dobu 5 minut. Noky scedíme a propláchneme studenou vodou. Na pánvi s rozehrátým olejem orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli s anglickou slaninou, přidáme rozmražený listový špenát a krátce povaříme. Promícháme, přilijeme smetanu a znovu povaříme na mírném ohni po dobu cca 5 minut. Přidáme česnek a osolíme dle chuti. Nakonec vmícháme připravené noky, směs krátce prohřejeme a můžeme podávat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g** - 200 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 400 g
- **Pitná voda nesycená** - 2500 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 100 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g

